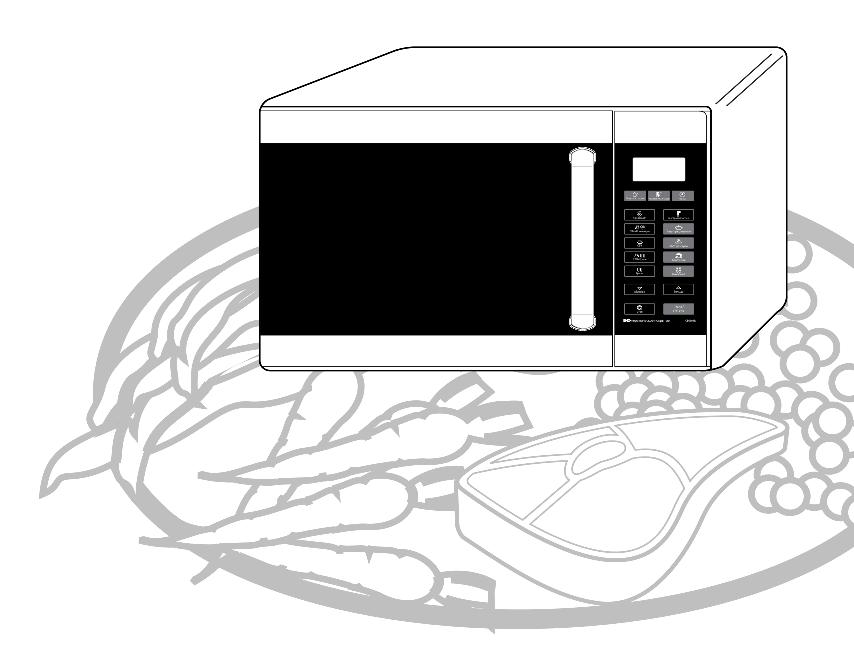
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

CE1051R / CE1051BR
CE1051TR / CE1051FR

Краткое руководство по эксплуатации печи 2
Использование функции очистки паром 2
Печь 3
Панель управления 3
Как пользоваться этой инструкцией 5
Меры предосторожности 6
Установка вашей микроволновой печи 7
Установка времени 8
Проверка правильности работы печи 8
Как работает микроволновая печь 9
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема 9
Приготовление / Разогрев пищи 10
Уровни мощности и изменение времени приготовления 10
Остановка приготовления пищи 10
Корректировка времени приготовления 11
Использование режима Автоматического приготовления 11
Использование режима Автоматического разогрева 13
Использование режима быстрой разморозки продуктов 14
Использование режима "Кафетерий" 15
Параметры режима "Кафетерий" 15
Приготовление пищи в несколько этапов 16
Быстрый прогрев печи 16
Приготовление в режиме конвекции 17
Приготовление в режиме гриля 17
Выбор положения нагревательного элемента 18
Выбор принадлежностей для приготовления пищи 18
Комбинирование микроволн и гриля 18
Комбинирование микроволн и конвекции 19
Использование блюда для образования хрустящей корочки 20
Параметры режима приготовления с хрустящей корочкой (только CE1051TR/CE1051FR) 21
Поджаривание на вертеле 22
Использование вертикального мультивертела 22
Параметры режимов поджаривания на вертеле и мультивертеле (только CE1051BR/CE1051FR) 23
Использование функции удаления запаха 24
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности 24
Отключение звукового сигнала 24
Руководство по выбору посуды 25
Руководство по приготовлению пищи 26
Чистка вашей микроволновой печи 36
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи 37
Технические характеристики 37



Code No.: DE68-03136C

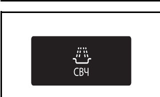
RU

Краткое руководство по эксплуатации печи

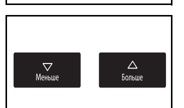
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



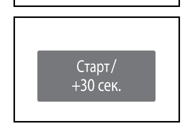
1. Положите продукты в печь.
Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).



2. Нажимайте кнопку **СВЧ** ( ), пока на дисплее не появится нужный уровень мощности.



3. Выберите время приготовления пищи нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△) по потребности.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат : Начинается приготовление блюда.
◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если вы хотите добавить 30 секунд ко времени приготовления



Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз - по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



1. Поместите замороженные продукты в печь.
Нажмите кнопку **Разморозка** ( ).



2. Выберите тип продуктов, нажимая кнопку **Разморозка** ( ), пока на дисплее не появится нужный тип продуктов.



3. Выберите нужный вес нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△) по потребности.

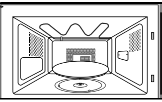


4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат : Начинается размораживание продуктов.
◆ Когда размораживание закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

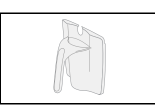
Использование функции очистки паром

Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции очистки паром, вы сможете легко почистить внутреннюю камеру печи.

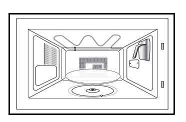
☛ Пользуйтесь этой функцией только после того, как печь полностью остынет (до комнатной температуры).
☛ Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.
☛ Будет лучше, если после использования функции очистки паром вы воспользуетесь функцией удаления запаха.
☛ Если во время этой операции будет открыта дверца печи, на дисплее появится сообщение об ошибке "E7" (так как используется функция очистки паром, вода в печи будет очень горячей).



1. Откройте дверцу печи.



2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внутренней стенке контейнера (уровень отметки – около 30 мл).



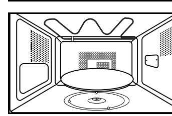
3. Прикрепите контейнер с водой к верхнему держатепю контейнера для воды на правой стенке внутренней камеры печи.



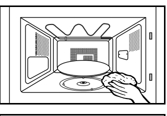
4. Закройте дверцу печи.



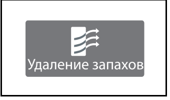
5. Нажмите кнопку **Очистка паром** ( ).
(Во время очистки паром освещение в печи также работает).



6. Откройте дверцу печи.



7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем. Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой полотенцем.

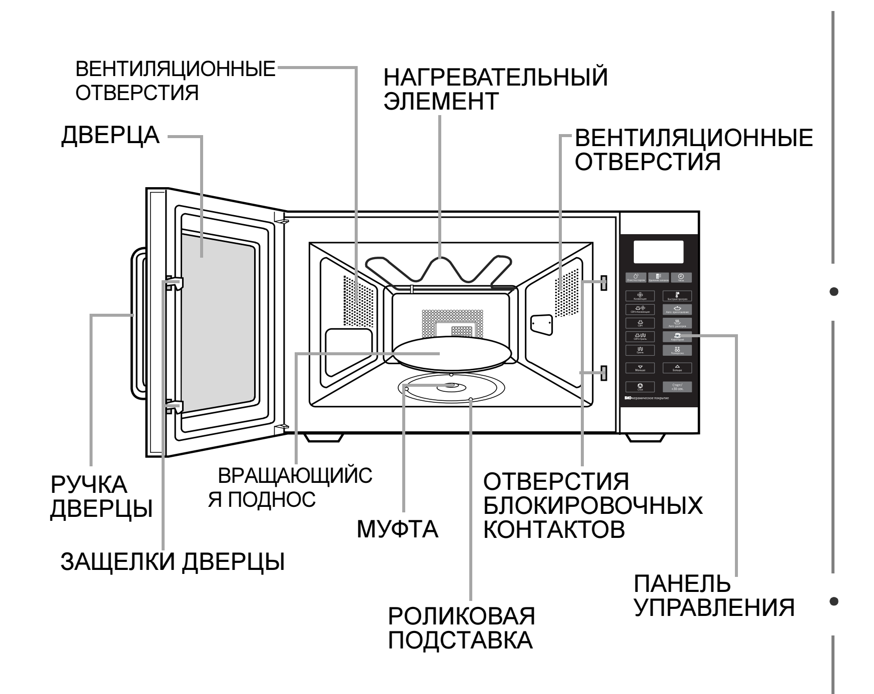


8. После того, как вы протрете внутреннюю камеру печи, рекомендуется воспользоваться функцией вентиляции, чтобы (полностью) просушить внутреннюю камеру.

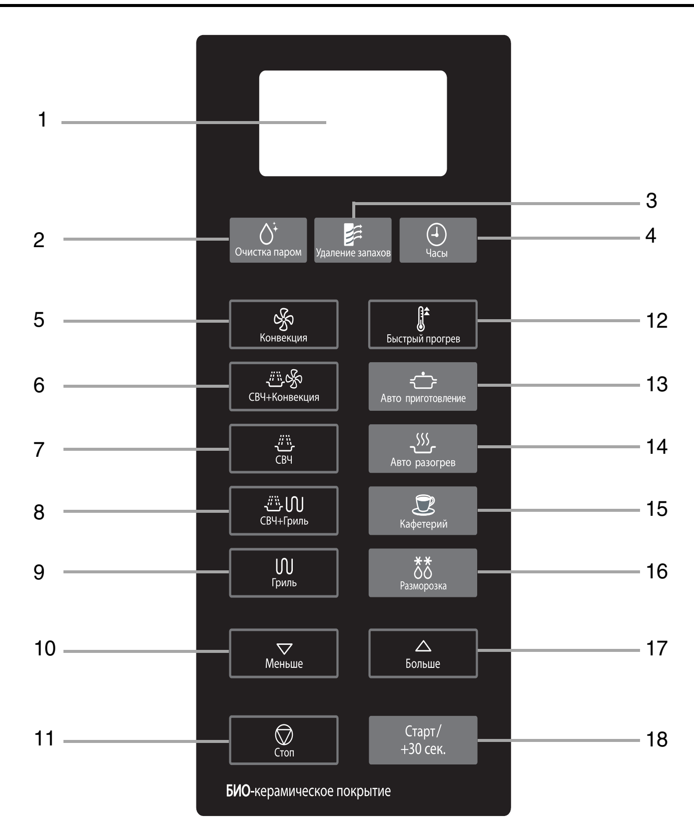
Предупреждение!

- Контейнер с водой может использоваться только в режиме **Очистки паром**.
- При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, поскольку он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

Печь



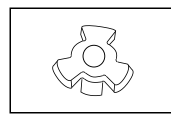
Панель управления



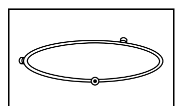
1. Дисплей
2. Кнопка "Очистка паром"
3. Кнопка "Удаление запахов"
4. Кнопка установки часов
5. Кнопка "Конвекция"
6. Кнопка "СВЧ + Конвекция"
7. Кнопка "СВЧ"
8. Кнопка "СВЧ + Гриль""
9. Кнопка "Гриль"
10. Кнопка “Меньше”
11. Кнопка “стоп / Отмена”
12. Кнопка режима Быстрого прогрева
13. Кнопка режима автоматического приготовления
14. Кнопка режима автоматического разогрева
15. Кнопка режима "Кафетерий"
16. Кнопка режима автоматического размораживания
17. Кнопка “Больше”
18. Кнопка "СТАРТ/ +30 сек"

Принадлежности

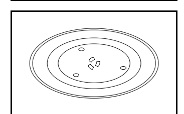
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



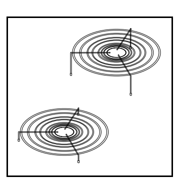
1. **Муфта**, которая должна быть правильно закреплена на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение : Муфта вращает поднос.



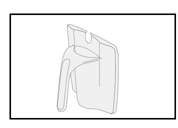
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



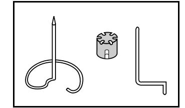
3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение : Вращающийся поднос служит основной поверхностью для приготовления; его можно легко достать из печи и вымыть.



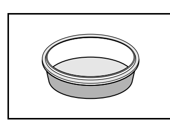
4. **Металлические подставки** (Высокая подставка, Низкая подставка), устанавливаемые на вращающийся поднос.
   Назначение : Металлические подставки могут использоваться для одновременного приготовления двух блюд. Можно поставить меньшее блюдо на вращающийся поднос, а другое – на подставку. **Металлические подставки могут использоваться при приготовлении в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме.**



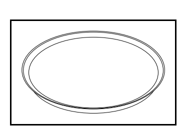
5. **Контейнер для воды**, прикрепляемый к правой стенке внутренней камеры печи.
   Назначение : Контейнер используется при чистке печи.



6. **Вертел для поджаривания, подставка для вертела и 6 шампуров,** предназначенные для установки в стеклянную миску (только модели CE1051BR / CE1051FR).
   Назначение : Вертел удобен при поджаривании цыпленка, так как мясо не нужно будет переворачивать. Он может использоваться в комбинированном режиме приготовления с использованием гриля.



7. **Стеклянная миска,** предназначенная для установки на вращающийся поднос (только модели CE1051BR / CE1051FR).
   Назначение : В стеклянную миску устанавливается вертел для поджаривания.



8. **Блюдо для образования хрустящей корочки**, предназначенное для установки на вращающийся поднос (только модели CE1051TR / CE1051FR).
   Назначение : Это блюдо используется для того, чтобы лучше подрумянивать пищу в режиме "СВЧ" и комбинированном режиме "СВЧ + Гриль", а также, чтобы сделать хрустящим тесто при приготовлении выпечки и пиццы.

Как пользоваться этой инструкцией

Благодарим вас за покупку микроволновой печи компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации, объясняющее три основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда (в режиме "СВЧ")***
- ***Разморозка продуктов***
- ***Добавление 30 секунд ко времени приготовления в случае, если блюдо еще не готово или если оно требует дополнительного разогрева***

В начале инструкции помещены иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, что позволяет вам легче найти нужные кнопки.
В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются два различных символа:




Важно **Примечание**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм:

(а) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(б) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.

(в) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(г) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновым печам, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

RU

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Прежде чем начинать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что соблюдены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** для приготовления в микроволновой печи металлической посудой:
   - Металлическими сосудами
   - Столовой посудой с золотой или серебряной отделкой
   - Вертелами, вилками, и т.п.

   Причина : Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, приводящие к повреждению печи.
2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например : детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой. Например : яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина : Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет : Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.
3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина : Можно повредить стенки внутренней камеры печи.
   Совет : Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.
4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке тканью или бумагой.
   Причина : Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.
5. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используйте толстые рукавицы, вынимая посуду из печи.
   Причина : Некоторая посуда поглощает микроволны, и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.
6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина : Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог, даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Держитесь подальше от горячих поверхностей. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.
7. Во избежание возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет.
   - Если вы заметили дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.
8. Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания.
   - ВСЕГДА соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всему объему.
   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует перемешивать напитки перед нагреванием, во время и после нагревания.
   - При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
     * Наложите на обожженное место повязку из чистой сухой ткани
     * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, чтобы при кипении жидкость не выплескивалась наружу. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для детского питания с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.
   - При нагревании жидкостей в микроволновой печи существует опасность задержанного бурного вскипания, поэтому сосуд с жидкостью следует извлекать из микроволновой печи с осторожностью.
9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
   - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
   - Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если поврежден сетевой шнур или штепсельная вилка.
10. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
    Причина : Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог.
11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
    - Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

    Причина : Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.
12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме разморозки, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
    Причина : Это нормальное явление, наблюдающееся при автоматическом изменении выходной мощности.
13. Если микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. Через 30 минут вы вновь сможете нормально пользоваться печью.
    - Не беспокойтесь, если печь продолжит работу после окончания времени приготовления.

    Причина : Эта печь сконструирована так, что если она работала некоторое время в одном из режимов приготовления пищи (режиме СВЧ, ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ, СВЧ + ГРИЛЬ, СВЧ + КОНВЕКЦИЯ), то по окончании приготовления, после нажатия кнопки "Стоп" или после открытия дверцы, некоторое время работает вентилятор (без генерации микроволн), чтобы охладить внутренние электронные компоненты. Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
14. Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригоретъ.

Меры предосторожности (продолжение)

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Во время приготовления пищи с использованием конвекции или комбинированного режима, корпус и дверца печи становятся горячими.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Запрещается использовать микроволновую печь для прогрева сыпучих продуктов, содержащих малое количество воды, например, соль, сахарный песок, крупу и т.п. Также не рекомендуется использовать микроволновую печь в режиме микроволны для приготовления продуктов, которые содержат малое количество воды, например, хлеб и т.п.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Не рекомендуется оставлять микроволновую печь без присмотра во время ее работы.

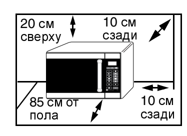
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правилъно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЭГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью, если в нее не установлена муфта, роликовая подставка или вращающийся поднос.

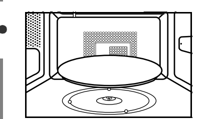
Установка вашей микроволновой печи

RU

Эта микроволновая печь должна быть установлена на жесткой, ***ровной, хорошо вентилируемой поверхности (стол или полка). На мобильных поверхностях устанавливать запрещено.***



1. При установке печи обеспечьте для нормальной вентиляции зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи. Установите печь на высоте примерно 85 см от уровня пола.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.

3. Микроволновая печь должна устанавливаться так, чтобы имелся свободный доступ к вилке сетевого шнура.

☛ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

☛ Для обеспечения вашей безопасности подключите вилку сетевого шнура к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур печи поврежден, то для безопасности он должен быть заменен на аналогичный сетевой шнур представителем фирмы-изготовителя, сервисного центра или специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Необходимо учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

RU

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.



1. | **Чтобы время показывалось…** | **Нажмите кнопку Часы …** |
   |---|---|
   | В 24-часовом формате | Один раз |
   | В 12-часовом формате | Два раза |



2. Установите цифры часов нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).



3. Нажмите кнопку **Часы**.



4. Установите цифры минут нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы**, чтобы запустить часы.
   Результат : Текущее время показывается на дисплее всегда, когда вы не пользуетесь печью.

Проверка правильности работы печи

Эта простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь. Если вы в чем-либо сомневаетесь, обратитесь к разделу “Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема” на следующей странице.

✉ Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, расположенную на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **СТАРТ**и установите время работы 4 или 5 минут нажатием кнопки **СТАРТ** соответствующее число раз.
Результат : Печь нагревает воду в течение 4-5 минут. К концу этого времени вода должна закипеть.

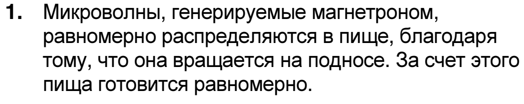
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- ***Размораживания продуктов***
- ***Разогрева продуктов***
- ***Приготовления пищи***

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны вызывают колебания молекул воды, содержащихся в пищевых продуктах, а возникающее при этом трение молекул влечет за собой повышение температуры. Испаряемая вода поднимается вверх в виде пара, что в свою очередь способствует приготовлению пищи.
   ВОТ ПОЧЕМУ ВАЖНО, ЧТОБЫ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО СОДЕРЖАЛИ ВЛАГУ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И МОЩНОСТЬ ВЫБРАННОГО РЕЖИМА МИКРОВОЛН СООТВЕТСТВОВАЛИ КОЛИЧЕСТВУ ЗАГРУЖАЕМОГО ПРОДУКТА. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЕ ЭТИХ ТРЕБОВАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ ПРОДУКТА И ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - Количества и плотности продуктов
   - Содержания в них воды
   - Начальной температуры (находились ли продукты в холодильнике или нет)

☛ Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

◆ Это нормально.
- Конденсация влаги внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
- Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
- Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий

◆ Пища совсем не готовится
- Правильно ли вы установили время приготовления и нажали ли кнопку **СТАРТ**?
- Закрыта ли дверца?
- Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

◆ Пища пережарена или недожарена
- Правильно ли было выбрано время приготовления для данного типа продуктов?
- Был ли выбран надлежащий уровень мощности?

◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
- Не пользуетесь ли вы посудой с металлической отделкой?
- Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
- Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально.
  - * Решение : Устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников или антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
  - * Решение: Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

◆ На дисплее появляется сообщение об ошибке "E3"
- Сообщение "E3" автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. Если внутренняя камера печи перегрелась, дайте ей достаточно остыть, и запустите печь в прежнем режиме, нажав кнопку "Стоп/Отмена".

Если вам не удалось решить проблему, воспользовавшись вышеуказанными инструкциями, запишите на листе бумаги:

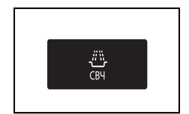
- ***Номер модели и заводской номер, которые обычно указываются на задней стенке печи***
- ***Гарантийную информацию***
- ***Четкое описание проблемы***
- ***Затем обратитесь в магазин, где вы покупали печь или в ближайший к вам центр послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.***

Приготовление / Разогрев пищи

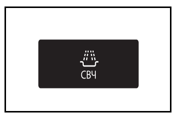
Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

☛ ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.



1. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).
   Результат : Дисплей показывает следующую информацию:
   (приготовление пищи в один этап)
   (режим СВЧ)



2. Выберите нужный уровень мощности, вновь нажимая кнопку **СВЧ** ( ), пока дисплей не покажет соответствующую выходную мощность. Более подробные сведения смотрите в приведенной ниже таблице уровней мощности.



3. Установите нужное время приготовления нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).
   Результат : На дисплее появляется время приготовления пищи.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат : Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться. Начинается приготовление пищи, а когда оно закончится:
   ◆ Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

✉ Если вы хотите узнать текущий уровень мощности, нажмите кнопку **СВЧ** ( ) один раз. Если во время приготовления вы хотите изменить уровень мощности, нажмите кнопку **СВЧ** ( ) два раза или более для выбора нужного уровня мощности.

Быстрый старт:

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **СТАРТ** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

Уровни мощности и изменение времени приготовления

Функция “уровень мощности” позволяет вам выбрать количество рассеиваемой микроволновой энергии и, таким образом, задать время, требующееся для приготовления или разогрева пищи, в зависимости от ее типа и количества. Вы можете выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления пищи, указанное в рецептах и в этой инструкции, соответствуют конкретному уровню мощности, указанному в рецепте.

Если вы выберете...	То время приготовления должно быть...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы:

- ***Проконтролировать приготовление пищи***
- ***Перевернуть или перемешать продукты***
- ***Дать пище постоять***

Чтобы остановить приготовление...	Сделайте следующее...
Временно	Откройте дверцу. Результат : Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, вновь закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ**.
Полностью	Нажмите кнопку **Стоп**. Результат : Приготовление пищи прекращается. Если вы хотите отменить установленные вами параметры режима приготовления, нажмите кнопку **Стоп** еще раз.

Корректировка времени приготовления

Как и при традиционном приготовлении пищи, вы можете обнаружить, что в зависимости от свойств продуктов или от ваших вкусов, вам необходимо немного откорректировать время приготовления. Вы можете:

- ***В любое время проконтролировать, как протекает процесс приготовления, просто открыв дверцу***
- ***Увеличить остающееся время приготовления пищи***



Чтобы увеличить время приготовления пищи, нажмите кнопку **СТАРТ** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

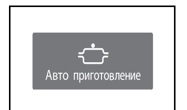
- Пример : Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ** шесть раз.

Использование режима Автоматического приготовления

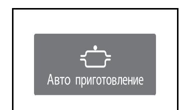
В режиме Автоматического приготовления ( ) имеется пять запрограммированных по времени рецептов. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать число приготавливаемых порций нажатием кнопок Меньше (▽) и Больше (△).

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

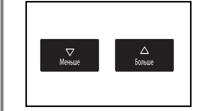
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



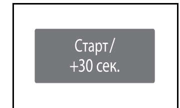
1. Нажмите кнопку **Авто** ( ).



2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажимая кнопку **Авто** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат : Пища готовится в соответствии с выбранной программой.

◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Использование режима Автоматического приготовления (продолжение)

В этой таблице представлены различные программы автоматического приготовления, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ".
Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ + Гриль".
Программа 5 работает в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	**Овощи**	200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	2-3 мин.	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на ломтики примерно одинакового размера. Выложите их в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды при приготовлении 200-250 г овощей, добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г овощей и 60-75 мл (4-5 ст. ложек) при приготовлении 500-750 г овощей. Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств, перемешайте один раз во время приготовления.
2.	**Очищенный картофель**	300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	2-3 мин.	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г картофеля, добавьте 60 мл (4 ст. ложки) воды при приготовлении 500-750 г картофеля.
3.	**Жареная рыба**	200 - 300 г (1шт.) 400 - 500 г (1 - 2 шт.) 600 - 700 г (2 шт.) 800 - 900 г (2 - 3 шт.)	3 мин.	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на подставку бок о бок, головой одной рыбы к хвосту другой. Переверните, услышав звуковой сигнал.
4.	**Куски курицы**	200 - 300 г (1 шт.) 400 - 500 г (2 шт.) 600 - 700 г (3 шт.) 800 - 900 г (3 - 4 шт.)	2 - 3 мин.	Смажьте куски курицы растительным маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Разложите в кружок на высокую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал.
5.	**Жареное мясо**	900 - 1000 г 1200 -1300 г 1400 -1500 г	10 - 15 мин.	Смажьте мясо растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Поместите на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда будет подан звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.

Использование режима Автоматического разогрева

В режиме Автоматического разогрева ( ) имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Вы можете задать число приготавливаемых порций нажатием кнопок Меньше (▽) и Больше (△).

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

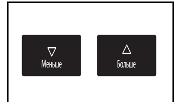
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Авто** ( ).



2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь разогреть, нажимая кнопку **Авто** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат : Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В этой таблице представлены различные программы автоматического разогрева, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ". Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	**Готовое блюдо** (из холодильника)	300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г	3мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2.	**Суп/Соус** (из холодильника)	200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	2 - 3мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева и выдержки. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3.	**Замороженная пицца**	300 - 400 г 450 - 550 г 600 - 700 г	-	Положите одну замороженную пиццу (-18°C) на низкую подставку. Положите две замороженные пиццы на низкую и высокую подставки.
4.	**Замороженные булочки**	100 - 150 г 200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г	3 - 5мин.	Выложите 4-6 замороженных булочек (-18°C) в кружок на низкую подставку. Разложите 8 замороженных булочек поровну на высокую и низкую подставки. Эта программа подходит для замороженной выпечки небольшого размера, такой, как булочки, маленькие французские батоны и сдоба.

Использование режима быстрой разморозки продуктов

RU

Режим быстрой разморозки продуктов (⁂) позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

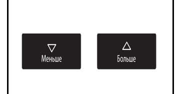
Откройте дверцу печи. Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Разморозка** (⁂).



2. Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажимая кнопку **Разморозка** (⁂). Описания различных предустановленных режимов разморозки см. в таблице на следующей странице.



3. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат :
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Вновь нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы завершить размораживание.
   Результат : Когда размораживание закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

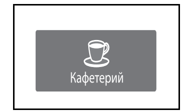
☛ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи с использованием микроволн” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Размораживание” на стр. 30.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на керамическую тарелку.

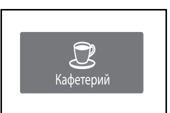
Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	**Мясо**	200-2000 г	20-90 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2.	**Птица**	200-2000 г	20-90 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Вы можете размораживать курицу как целиком, так и в виде кусков.
3.	**Рыба**	200-2000 г	20-60 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4.	**Хлеб**	125-1000 г	10-60 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5.	**Фрукты**	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде, или используйте плоскую керамическую тарелку. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

Использование режима "Кафетерий"

В режиме "Кафетерий" ( ) время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать нужное количество порций нажатием кнопок Меньше (▽) и Больше (△). Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



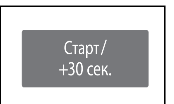
1. Нажмите кнопку **Кафетерий** ( ).



2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажимая кнопку **Кафетерий** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ** ( ).
   Результат : Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Параметры режима "Кафетерий"

RU

В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы для разогрева напитков и размораживания и разогрева замороженных кусков пирога.
Программа 1 работает в режиме "СВЧ". Программа 2 работает в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	**Напитки Кофе, молоко, чай, вода** (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая. Поставьте одну чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Дайте постоять в микроволновой печи. Перемешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, вынимая чашки из печи (см. меры предосторожности при разогреве жидкостей).
2.	**Замороженный пирог**	200-300 г 400-500 г 600-700 г 800-900 г 1000-1100 г 1200-1300 г	5-15 мин.	Положите замороженный пирог в центр подставки, либо разложите куски замороженного пирога в кружок на низкой подставке. Поставьте подставку в центр вращающегося подноса. Эта программа не подходит для пирогов с кремовой начинкой или с шоколадной глазурью.

Приготовление пищи в несколько этапов

RU

Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована для приготовления пищи максимум в три этапа (режимы конвекции, СВЧ + конвекции и Быстрого прогрева не могут использоваться при приготовлении в несколько этапов). Пример: Вы хотите разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без выполнения дополнительной установки режимов печи после каждого этапа. Вы можете, например, разморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в три этапа :

- ***Разморозка***
- ***Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут***
- ***Приготовление в режиме "Гриль" в течение 15 минут***

☛ Первым этапом должна быть разморозка продуктов. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим могут использоваться по одному разу на двух остальных этапах. Однако приготовление в режиме СВЧ может использоваться дважды (с двумя разными уровнями мощности).



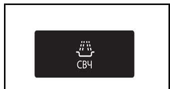
1. Нажмите кнопку **Разморозка** (⁂).



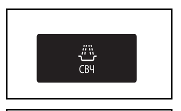
2. Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажимая кнопку **Разморозка** (⁂).



3. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△) (1800 г в рассматриваемом примере).



4. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).



5. Задайте уровень микроволновой мощности нажатием кнопки **СВЧ** ( ) соответствующее число раз для выбора нужного уровня мощности (450 Вт в рассматриваемом примере).



6. Задайте время приготовления нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△). (30 минут в рассматриваемом примере).



7. Нажмите кнопку **Гриль** ( ).



8. Задайте время приготовления нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△). (15 минут в рассматриваемом примере).



9. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат : Начинается приготовление пищи:
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Быстрый прогрев печи

При приготовлении в режиме конвекции, перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры.
Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для выбранного вами режима приготовления.



1. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).
   Результат : Дисплей показывает следующую информацию: 250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ) один или несколько раз, чтобы задать требующуюся температуру.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат : Печь прогревается до заданной температуры.
   ◆ При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
   ◆ Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекращает работу.

✉ Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура поддерживается в течение 10 минут.

✉ Чтобы узнать текущую температуру во внутренней камере печи, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).

Приготовление в режиме конвекции

Режим конвекции позволяет вам готовить пищу так же, как и в обычном духовом шкафу. Микроволны не используются. Вы можете выбрать один из восьми предустановленных уровней температур в диапазоне от 40°C до 250°C. Максимальное время приготовления равняется 60 минутам.

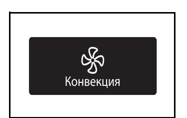
☛ Если вы хотите предварительно прогреть печь, обратитесь на стр. 15.

- Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к посуде в печи, так как она будет очень горячей.
- У вас получится лучше приготовленная пища с подрумяненной корочкой, если вы будете использовать низкую подставку.

Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что вращающийся поднос установлен в печь. Откройте дверцу печи и поместите посуду с продуктами на низкую подставку на вращающийся поднос.



1. Нажмите кнопку **Конвекция** ( ).
   Результат : Дисплей показывает следующую информацию:
   (режим конвекции)
   250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Конвекция** ( ) один или несколько раз, чтобы задать требующуюся температуру.



3. Задайте время приготовления нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат : Начинается приготовление:
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

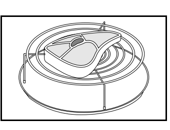
✉ Вы всегда можете узнать текущую температуру в камере печи, нажав кнопку **Быстрый прогрев** ( ).

Приготовление в режиме гриля

Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн.

- ***Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.***
- ***При приготовлении в режиме гриля вы можете добиться наилучших результатов, если воспользуетесь высокой подставкой.***

Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, и что в печь установлена соответствующая подставка.

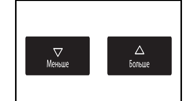


1. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.



2. Нажмите кнопку **Гриль** ( ).
   Результат : На дисплее появляются следующие символы:
   | (приготовление в один этап)
   (режим гриля)

   - Вы не можете задавать температуру в режиме гриля.




3. Задайте время приготовления в режиме гриля нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).
   - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат : Начинается приготовление в режиме гриля:
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

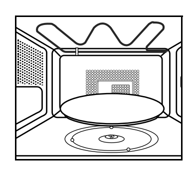
Выбор положения нагревательного элемента

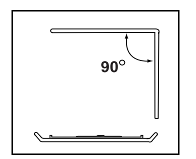
RU

Нагревательный элемент используется при приготовлении пищи в режиме гриля. Он может быть установлен в одно положение:

- ***Горизонтальное положение используется для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме "СВЧ + Гриль".***

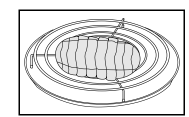
☛ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии, и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.





Чтобы установить нагревательный элемент...	Сделайте следующее...
В горизонтальное положение (режим "Гриль" или комбинация “СВЧ + Гриль”)	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.
При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить, если вы повернете нагревательный элемент вниз на 90° и затем почистите его.	

Выбор принадлежностей для приготовления пищи



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) не требуется никакой специальной посуды. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.
Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.
Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлическая посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

☛ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 25.

Комбинирование микроволн и гриля

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **"СВЧ + Гриль"** ( ).
Результат : На дисплее появляются следующие символы:
| (приготовление в один этап)
(комбинированный режим СВЧ и гриля)



2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **"СВЧ + Гриль"** ( ), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (300 - 600 Вт).
- Вы не можете задавать температуру гриля.



3. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).
- Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

Старт/
+30 сек.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат :
◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Комбинирование микроволн и конвекции

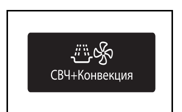
RU

В комбинированном режиме приготовления используется нагревание как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.
В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

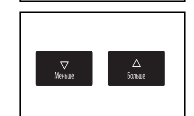
- ***Жареное мясо и птицу***
- ***Пироги и торты***

☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Откройте дверцу печи. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен быть в горизонтальном положении.



1. Нажмите кнопку **"СВЧ + Конвекция"** ( ).
   Результат : Дисплей показывает следующую информацию:
   
   (комбинированный режим СВЧ и конвекции)
   250°C (температура)
2. Задайте нужную температуру нажатием кнопки **"СВЧ + Конвекция"** ( ).



3. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).
   - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку **"СВЧ + Конвекция"** ( ), пока дисплей не покажет нужное значение выходной мощности (100-600 Вт).



5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат :
   - ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
   - ◆ Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
   - ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

✉ Если вы хотите узнать текущую температуру в камере печи, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).

Использование блюда для образования хрустящей корочки

Только модели CE1051TR / CE1051FR

Обычно при приготовлении блюд из теста с использованием только микроволн, либо даже комбинации микроволн и гриля/конвекции, нижняя сторона этих блюд получается размякшей и неаппетитной. Использование блюда для образования хрустящей корочки печи Samsung помогает сделать эти блюда хрустящими. Блюдо для образования корочки можно также использовать при приготовлении таких блюд, как бекон, яичница, сардельки и т. п.

☛ Перед использованием блюда для образования корочки прогрейте его, включив комбинированный режим на 3 - 5 минут:
- Комбинация конвекции (250°C) и СВЧ (уровень мощности 600 Вт) <u>или</u>
- Комбинация гриля и СВЧ (уровень мощности 600 Вт)
- См. соответствующий раздел на стр. 17.

1. Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки, как описано выше.
- Используйте прихватку, так как блюдо для образования корочки станет очень горячим.

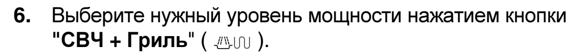
2. Если вы собираетесь готовить такое блюдо, как яичница с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.

3. Положите продукты на блюдо для образования корочки.
- Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду (например, пластмассовые миски).

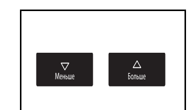
4. Поместите блюдо для образования корочки на вращающийся поднос в печи.
- Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса.



5. Нажмите кнопку **"СВЧ + Гриль"** ( ).



6. Выберите нужный уровень мощности нажатием кнопки **"СВЧ + Гриль"** ( ).

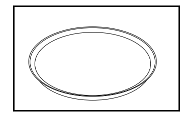


7. После этого установите время приготовления, нажимая кнопки **Меньше** (▽) и **Больше** (△) до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время приготовления.



8. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◇).
<u>Результат</u> : Начинается приготовление пищи.
◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Как мыть блюдо для образования корочки



Блюдо для образования хрустящей корочки лучше всего вымыть в горячей воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой. Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия.

☛ Поскольку на блюдо для образования корочки нанесен слой тефлона, при неправильном обращении оно может получить повреждения:
- Никогда не режьте пищу на блюде. Перед тем, как резать пищу, снимите ее с блюда.
- Чтобы переворачивать пищу, лучше всего пользоваться пластмассовой или деревянной лопаточкой.

Параметры режима приготовления с хрустящей корочкой (только CE1051TR/CE1051FR)

RU

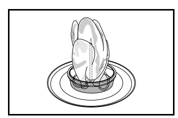
Продукты	Порция	Время прогрева (мин.)	Режим приготов-ления	Время приготов-ления (мин.)	Рекомендации
Бекон	4-6 ломтиков (80 г)	3	600 Вт + Гриль	3½-4½	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите ломтики бекона рядом друг с другом на блюдо. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Томаты-гриль	400 г (4 штуки)	3	300 Вт + Гриль	6-7	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите томаты в кружок на блюде и поставьте блюдо на высокую подставку.
Омлет	300 г	3-4	450 Вт + Гриль	4-5	Взбейте 3 яйца, добавьте 2 столовые ложки молока, зелень и специи. Нарежьте один томат кубиками. Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки, положите на него кусочки томата, добавьте взбитые яйца и равномерно посыпьте сверху 50 г тертого сыра. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Овощи-гриль	250 г	3-4	450 Вт + Гриль	8-9	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки и смажьте его 1 столовой ложкой растительного масла. Положите на блюдо нарезанные ломтиками свежие овощи, например, перец, лук, кабачки и грибы. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Замороженный рулет с начинкой	150 г	2-3	600 Вт +Гриль	2-3	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите на блюдо плоский замороженный рулет с начинкой. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. По окончании приготовления сверните рулет.

Продукты	Порция	Время прогрева (мин.)	Режим приготов-ления	Время приготов-ления (мин.)	Рекомендации
Замороженная пицца	300-400 г	4-5	600 Вт +Гриль	6-8	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.
Мини-пицца - закуски (замороженные)	9x30 г (270 г)	3-4	450 Вт + Гриль	6-7	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите на блюде замороженные изделия из теста, например, кусочки пиццы или пирога с начинкой. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Чипсы для микроволновой печи (замороженные)	300 г	3-4	450 Вт + Гриль	12-14	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Распределите чипсы на блюде ровным слоем. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после половины времени приготовления.
Кусочки цыпленка (замороженные)	250 г	4	600 Вт + Гриль	6-7	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте его 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите кусочки цыпленка в тесте на блюде. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните кусочки цыпленка через 4-5 минут.
Яблочный пирог	500 г	3	300 Вт + Гриль	12-14	Приготовьте 250 г песочного теста и нарежьте два яблока тонкими ломтиками. Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите на блюдо тонкий корж из песочного теста. Разложите на корже ломтики яблока и посыпьте их 1-2 столовыми ложками сахара. Поставьте блюдо с яблочным пирогом на высокую подставку.

Поджаривание на вертеле

Только модели CE1051BR / CE1051FR Вертел для жарки удобен при приготовлении блюд с использованием гриля, так как вам не требуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Он может использоваться в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

☛ Обеспечьте, чтобы вес мяса был равномерно распределен на вертеле и чтобы вертел свободно вращался.
Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



1. Проткните вертелом мясо так, чтобы вертел прошел через его центр.
   Пример : Пропустите вертел между спинным хребтом и грудкой цыпленка.
   Поставьте вертел на предназначенную для него стойку, поставьте стойку в стеклянную миску, а стеклянную миску - на вращающийся поднос. Чтобы мясо лучше подрумянилось, смажьте его растительным маслом.

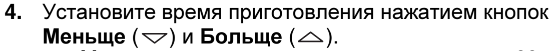


2. Нажмите кнопку **"СВЧ + Конвекция"** ( ).

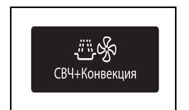


3. Задайте нужную температуру нажатием кнопки **"СВЧ + Конвекция"** ( ).





4. Установите время приготовления нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).
   • Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



5. Задайте нужный уровень мощности нажатием кнопки **"СВЧ + Конвекция"** ( ).



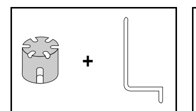
6. Нажмите кнопку **СТАРТ** ( ).
   Результат :Начинается приготовление мяса, вертел вращается.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал через каждую минуту.
7. Когда мясо будет полностью готово, аккуратно выньте вертел с ним из печи, используя прихватки для защиты рук.

Использование вертикального мультивертела

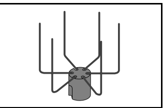
Только модели CE1051BR / CE1051FR

МУЛЬТИВЕРТЕЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБА

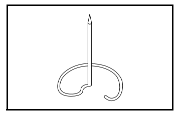
С помощью мультивертела с 6 шампурами для кебаба (шашлыка), вы легко можете жарить в стиле “барбекю” мясо, птицу, рыбу, овощи (такие, как лук, перец, баклажаны) или фрукты, нарезав все эти продукты кусочками.
Вы можете приготовить вышеперечисленные продукты на шампурах для кебаба, используя режим конвекции или комбинированный режим приготовления.



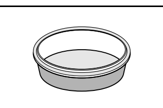
Соединительное устройство для шампуров, шампур



Мультивертел



Вертел для поджаривания



Стеклянная миска

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВЕРТЕЛА С ШАМПУРАМИ ДЛЯ КЕБАБА

1. Для приготовления кебаба на мультивертеле возьмите 6 шампуров.
2. Насадите продукты поровну на каждый шампур.
3. Поставьте вертел для поджаривания в стеклянную миску и насадите на него мультивертел.
4. Поставьте стеклянную миску с мультивертелом в центр вращающегося подноса.

✉ Перед началом поджаривания убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится в правильном положении, т.е. у задней стенки внутренней камеры печи, а не у потолка камеры.

КАК ВЫНУТЬ МУЛЬТИВЕРТЕЛ ИЗ ПЕЧИ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Чтобы вынуть из печи стеклянную миску с мультивертелом, воспользуйтесь прихватками, так как она будет очень горячей.
2. Отсоединяйте мультивертел от вертела, также пользуясь прихватками.
3. Аккуратно вынимайте шампуры из отверстий и пользуйтесь вилкой для снятия кусочков пищи с шампуров.

✉ Мультивертел нельзя мыть в посудомоечной машине. Поэтому мойте его вручную теплой водой, используя жидкость для мытья посуды. После использования вынимайте вертикальный мультивертел из печи.

Параметры режимов поджаривания на вертеле и мультивертеле (только CE1051BR/CE1051FR)

RU

Продукты	Порция	Режим приготов-ления	Время приготов-ления (мин.)	Время выдерж ки (мин.)	Рекомендации
Жареный цыпленок	1000-1100 г	450 Вт + Гриль	28-32	3-5	Смажьте цыпленка растительным маслом и посыпьте специями. Насадите его на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом в центр вращающегося подноса.
Свинина для запекания	400 г (4 шт.)	Гриль + Конвекция	70-90	5-10	Смажьте свинину растительным маслом и посыпьте специями. Насадите на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом в центр вращающегося подноса. По окончании приготовления необходимо завернуть свинину в алюминиевую фольгу на время выдержки.
Кусок индейки	300 г	450 Вт + Гриль	29-33	5-10	Смажьте кусок индейки растительным маслом и посыпьте специями. Насадите на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом в центр вращающегося подноса. По окончании приготовления необходимо завернуть кусок индейки в алюминиевую фольгу на время выдержки.

Продукты	Порция	Режим приготов-ления	Время приготов-ления (мин.)	Время выдерж ки (мин.)	Рекомендации
Жареная говядина/ баранина	250 г	600 Вт + 160°C	29-34	5-15	Смажьте говядину/ баранину растительным маслом и посыпьте специями. Насадите на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом в центр вращающегося подноса. Вы просто можете воспользоваться программой автоматического приготовления жареной баранины. По окончании приготовления необходимо завернуть мясо в алюминиевую фольгу на время выдержки.
Шашлык из свинины на шампурах	150 г	Гриль + Конвекция	23-28	2	Равномерно насадите на шампуры кубики мяса и овощей. Смажьте их растительным маслом и посыпьте специями. Вставьте шампуры в соединительное устройство. Поставьте стеклянную миску с шампурами в центр вращающегося подноса.
Смесь овощей на шампурах	300-400 г	600 Вт + Гриль	12-14	-	Равномерно насадите на шампуры кусочки лука, сладкого перца, кабачков или кусочки кукурузного початка. Вставьте шампуры в соединительное устройство. Поставьте стеклянную миску с шампурами в центр вращающегося подноса.

RU

Использование функции удаления запаха

Используйте эту функцию по окончании приготовления продуктов с сильным запахом или при сильной задымленности во внутренней камере печи.
Сначала почистите внутреннюю камеру печи.



Нажмите кнопку **Удаление запахов**, по окончании удаления запахов вы услышите четыре звуковых сигнала.

✉ На заводе-изготовителе запрограммировано время удаления запахов, равное
5 минутам. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки +30 сек.

✉ Время удаления запаха можно также увеличить нажатиями кнопки +30 сек.

✉ Максимальное время удаления запахов равняется 60 минутам.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам "запереть" печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.
Печь может быть "заперта" в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **Гриль** ( ) и **"СВЧ + Конвекция"** ( ) (примерно на три секунды).
   Результат :
   - ◆ Печь блокируется.
   - ◆ На дисплее появляется буква "**L**".



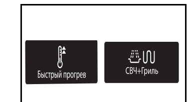
2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **Гриль** ( ) и **"СВЧ + Конвекция"** ( ) (примерно на три секунды).
   Результат : Печью можно нормально пользоваться.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **Быстрый прогрев** ( ) и **"СВЧ + Гриль"** ( ) (примерно на одну секунду).
   Результат : Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **Быстрый прогрев** ( ) и **"СВЧ + Гриль"** ( ) (примерно на одну секунду).
   Результат : Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.
Следовательно, вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.
В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей.
• Стеклянные банки	✓	Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании. Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется
✓✗: Использовать с осторожностью
✗ : Использование небезопасно

RU

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи колебаться быстрее. Быстрые колебания этих молекул создают тепло, которое готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.

Примечание : Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия : Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет : Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250g	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

RU

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от +5°C до +7°C.

Размещение пищи и использование крышки
Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание
Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Обращайтесь за информацией к таблицам. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку.
Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки
Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему.
Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ :
Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО :
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока : около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ :
Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.
В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

RU

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. от 1 мин до 1 мин 10 сек.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки, будьте осторожны, вынимая чашки из печи.
Суп (из холодильника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Макаронные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½ -5½ 5½ -6½ 6½ -7½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.
Готовое к употреблению сырное фондю (из холодильника)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Выложите готовое к употреблению сырное фондю в миску из закаленного стекла с крышкой. Тщательно перемешайте во время и после разогрева. Перемешайте перед подачей на стол.

RU

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом разморозки продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным. Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет : Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "размораживание" (180 Вт)

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 куска)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 штуки 4 штуки	1-1½ 2½-3	5-20	Положите булочки в кружок, а хлеб вертикально (как башню) на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/ Сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля :
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля :
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ :
При использовании режима приготовления только с помощью гриля всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном, у задней стенки камеры. Помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируются лучистая теплота, идущая от нагревательного элемента гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления :
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "СВЧ + Гриль"
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "СВЧ + Гриль" :
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верхнюю часть. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ :
При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. В иных случаях она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.
Если вы хотите подрумянить пищу с обоих сторон, ее необходимо перевернуть.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты, если не указано иного.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Бургеры (замороженные сырые)	2 шт. (125 г) 4 шт. (250 г)	450 Вт + Гриль	5-6 8-9	Положите сырые бургеры в кружок на высокую подставку. Переверните через 3½ (125 г) или через 5 мин.(250 г). Вложите бургеры в булочки.
Гамбургеры, чизбургеры и т.п. (уже готовые, с булочками)	2 шт. (300 г)	600 Вт + Гриль без прогрева!	5-6	Положите замороженные бургеры бок о бок на жаростойкое блюдо. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-15	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в круглое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	450 Вт + Гриль	19-21	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

RU

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	3½-4½	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Томаты гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	4-5 5½-6½	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с томатами и сыром на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (500 г)	450 Вт + Гриль	4-5 6½-7½	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Положите 2 тоста на подставку друг напротив друга. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	5-6 7½-8½	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на высокую подставку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/картофеля (из холодильника)	450 г	600 Вт + Гриль	6½-7½	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (ок. 400 г) 4 яблока (ок. 800 г)	300 Вт + Гриль	6½-7½ 11 - 13	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 куска) 900 г (3-4 куска)	300 Вт + Гриль	10 - 11 12 - 13	9-10 11 - 12	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные (средне прожаренные)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Свиные стейки	400 г (2 шт.)	СВЧ + гриль	300 Вт + Гриль 8 - 9	Только гриль 8 - 9	Смажьте свиные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-7	7-8	Смажьте кожу целой рыбы маслом и добавьте специи. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления дайте рыбе постоять 2-3 минуты.

RU

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.
Нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке печи так, чтобы горячий воздух мог свободно циркулировать.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме конвекции:
Может быть использована любая обычная жаропрочная посуда, противни и формы для выпечки - все, что вы обычно используете для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, пригодные для приготовления в режиме конвекции:
В этом режиме могут быть приготовлены бисквиты, порционные лепешки, булочки и пирожные, а также сдобные фруктовые кексы, пирожные с кремом и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; тем самым сокращается время приготовления, а на пище получается хрустящая румяная корочка.
Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в микроволновой печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме "СВЧ + Конвекция".
Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, пригодного для микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе "СВЧ + Гриль".

Пища, пригодная для приготовления в режиме "СВЧ + Конвекция".
Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих продуктов, таких как пирожки/пироги с заварным кремом, пицца и мясо

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИРОЖКИ/ ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ Пирожки/пирог с заварным кремом (готовые, из холодильника)	300 г	300 Вт + 180°C	7-8	-	Положите вынутые из холодильника пирожки/ пирог с заварным кремом на лист бумаги для выпекания на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
ПИЦЦА Пицца из холодильника (готовая)	300-400г	600 Вт + 220°C	6-7	-	Положите пиццу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жареная говядина/ Жареная баранина (средне прожаренные)	1200-1300g	600 Вт + 160°C	19-21	10-12	Смажьте говядину/ баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900 г	450 Вт + 220°C	13-15	9-10	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.

RU

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции свежих продуктов, таких, как булочки, хлеб и пирожные

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием режима конвекции.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
БУЛОЧКИ Булочки (уже испеченные)	4-6 шт. (каждая около 50 г)	Только конвекция 180°C	2-3	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Вынимайте, используя прихватки! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (готовые к выпеканию)	4-6 шт. (каждая около 50 г)	100 Вт + 200°C	6-7	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Вынимайте, используя прихватки! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (из дрожжевого теста, сырые, из холодильника)	200 г (4 шт.)	180 Вт + 220°C	9-10	Разложите булочки в кружок на бумаге для выпекания на высокой подставке. Оставьте середину незанятой. Вынимайте, используя прихватки! Дайте постоять 2-3 минуты.
Рогалики (из холодильника, готовое к выпеканию тесто)	200 г (4 шт.)	100 Вт + 200°C	11-13	Разложите рогалики в кружок на бумаге для выпекания на высокой подставке. Оставьте середину незанятой. Вынимайте, используя прихватки! Дайте постоять 2-3 минуты.
ФРАНЦУЗСКИЕ БАТОНЫ Батон (готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	6-7	Положите французский батон на высокую подставку. Вынимайте, используя прихватки! Дайте постоять 2-3 минуты.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Чесночный хлеб (готовый, из холодильника)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	7-8	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
ПИРОГИ "Мраморный" пирог ; (бездрожжевое тесто)	500 г	180 Вт + 220°C без прогрева	18-20	Выложите сырое тесто в небольшое круглое блюдо для выпекания из темного металла (диаметром 18 см). Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
"Мраморный" пирог / Лимонный пирог (сырое тесто)	700 г	180 Вт + 220°C без прогрева!	24-26	Выложите сырое тесто на прямоугольное блюдо для выпекания из стекла или темного металла (длиной 25 см). Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
Сладкие пирожки (сырое дрожжевое тесто с начинкой, из холодильника)	250 г (5 шт.)	100 Вт + 200°C	10-11	Выложите сладкие пирожки из дрожжевого теста на бумагу для выпекания в кружок на высокой подставке. Оставьте середину свободной. Вынимая пирожки из печи, наденьте толстые рукавицы. Дайте постоять 5-10 мин.
Оладьи (сырое тесто)	6 x 70 г (400-450г)	180 Вт + 220°C	14-16	Равномерно распределите тесто на керамическом блюде для оладий, подходящем для приготовления 6 оладий среднего размера, или воспользуйтесь 6 маленькими круглыми блюдами из закаленного стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 5 минут.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции замороженных продуктов, таких, как булочки, хлеб, пироги и макаронные изделия.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Булочки (уже выпеченные)	4 шт. (каждая около 50 г)	100 Вт + 180°C без прогрева!	7-8	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-5 минут.
Булочки (готовые к выпеканию)	4 шт. (каждая около 50 г)	100 Вт + 200°C	7-8	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-5 минут.
Рогалики (уже выпеченные)	4 шт. (каждый около 60 г)	100 Вт + 180°C	8-9	Разложите рогалики на высокой подставке. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Французский батон / Чесночный хлеб (ранее выпеченные)	200-250г (1шт.)	180 Вт + 200°C	6-7	Положите замороженный батон на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Французский батон + начинка (например, томаты, сыр, ветчина и т.п.)	250 г (2 куска)	450 Вт + 200°C	6-7	Положите батоны с начинкой бок о бок на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Немецкий хлеб целиком (готовый к выпеканию)	500 г	180 Вт + 160°C без прогрева!	15-17	Выложите целый хлеб на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут
Куски пирога (ранее выпеченные, с фруктовой начинкой)	500-600 g	300 Вт + 160°C без прогрева!	7-9	Выложите замороженные куски пирога в кружок на низкой подставке. После выпекания дайте постоять 5-10 минут
Пирог (ранее выпеченный, с фруктовой начинкой)	1200-1300 г	300 Вт + 160°C без прогрева!	14-16	Положите замороженный пирог на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 10-20 минут.
Пирожки из слоеного теста (сырое тесто с начинкой)	250 г (5-6 шт.)	180 Вт + 220°C	9-10	Положите пирожки на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции замороженных продуктов, таких, как пицца, макаронные изделия, чипсы и нарезанные кусочками продукты.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу
Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Пицца (готовая к выпеканию)	300-400 г 450-550 г	600 Вт + 220°C	10-11 11½-12½	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
2 пиццы (готовые к выпеканию)	600-700 г (300-350 г каждая)	600 Вт + 220°C	14-15	Положите одну пиццу на низкую подставку, а другую - на высокую. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Лазанья, Трубочки с начинкой	400 г	450 Вт + 200°C без прогрева!	20-22	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (макароны, пельмени)	400 г	450 Вт + 200°C без прогрева!	16-18	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженные макароны с сыром на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Кусочки цыпленка в тесте	250 г	450 Вт + 200°C	6½-7½	Выложите кусочки цыпленка на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Чипсы	250 г	300 Вт + 220°C	15-17	Выложите чипсы для микроволновой печи на бумагу для выпекания прямо на низкую подставку. Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте прихватку!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте прихватку!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ **ВСЕГДА** следите за тем, чтобы уплотнители дверцы были чистыми и чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

✉ В инструкциях по эксплуатации кухонных плит, варочных поверхностей и печей должно указываться, что нельзя использовать чистку паром.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- *Сломаны петли*
- *Износился уплотнитель*
- *Деформировался или погнулся кожух*

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновым печам.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
- **Причина :** Пыль и влага могут испортить рабочие части печи.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

RU

Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребляемая мощность Максимальная Микроволны Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	 3100 Вт 1400 Вт 1300 Вт 1700 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт (6 уровней мощности) (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В) Габаритные Внутренняя камера печи	 517 x 517 x 310 мм 352 x 348 x 235 мм
Объем камеры	28 л
Масса Нетто Брутто	 Приблизительно 19 кг Приблизительно 22.5 кг • CE1051R / CE1051BR / CE1051TR Приблизительно 23.5 кг • CE1051FR

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

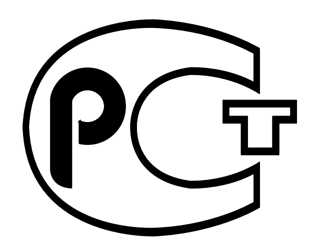
RU



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-200-0400
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



AЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.AЯ46. B19492**

-. Срок действия : **с06, 04, 2005 по 06, 04, 2008**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230